

Faworki na tłusty czwartek

W tym roku totalnie zapomniałam o Tłustym Czwartku.... chyba dlatego, że wciąż szykuje przepisy na Walentynki... Dlatego dopiero teraz dodaje przepis na faworki czy inaczej nazywany chruścik 😊

Przepis jest jak zwykle bardzo prosty, troszkę wymaga od nas siły podczas wyrabiania ciasta.

Pamiętajcie by długo je bić wałkiem lub zwyczajnie rzucać o blat, musimy je dobrze napowietrzyć! Jak to w Tłusty Czwartek to musi być tłusto, czyli nie obejdzie się bez smażenia w głębokim tłuszczu.

Raz w roku możemy sobie przecież na to pozwolić 😊

Nie zapominajcie też o dwóch przepisach, które już są na blogu:

<http://wszystkomaniaczka.pl/category/tlusty-czwartek/>

FAWORKI

Składniki:

2 szklanki mąki
4 żółtka
4 do 5 łyżek śmietany
1 łyżka cukru
1/2 łyżeczki soli
1 łyżka wódki lub spirytusu
+ oczywiście olej do smażenia



Wykonanie:

Zaczynamy oczywiście od wyrobienia ciasta.

Najpierw mieszamy ze sobą suche składniki, a następnie dodajemy żółtka i wódkę. Zaczynamy wyrabiać i dodajemy śmietanę.

Staramy się bardzo dobrze i mocno ugniatać, aby powstało gładkie ciasto.

Gdyby jednak było za suche dodajemy jeszcze łyżkę śmietany.

Gdy ciasto jest wyrobione czas na bicie!

Staramy się uderzać wałkiem o ciasto lub zwyczajnie rzucać kulką o blat.

Powtórzmy ten proces przez około 4 do 6 minut, musimy napowietrzyć ciasto.

Następnie wałkujemy wszystko na cienkie placki, dobrze jest też złożyć je na pół i powtórzyć proces jak robi się w przypadku ciasta francuskiego.



Gdy ciasto jest już cieniutko rozwałkowane kroimy je na paski grubości 3 cm, a następnie na równoległoboki i nacinamy je na środku. Składanie faworków polega na złapaniu jednego rogu i przełożeniu go przez dziurkę, następnie odwróceniu faworka na drugą stronę i delikatnym rozciągnięciu.



Tak przygotowane faworki smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor.
Pamiętajmy by odsączyć je po smażeniu na ręczniku papierowym
i dokładnie przyprószyć cukrem pudrem.



TŁUSTEGO !!!! <3



www.wszystkomaniaczka.pl